Fiche technique :

COMPLET préparation pour masse battue

CAKE AUX FRUITS *

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277
57605 FORBACH CEDEX
Tél : 03 87 87 63 38 Télécopie : 03 87 88 41 79

Code article	**5**	**Autres codes:**	

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	neutre

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	1,5% (dont AG saturés 0,9%)
Protéines	7,6%
Glucides	78,6% (dont sucres 38,2%)
Sels minéraux	
Humidité	
Divers	Fibres : 2,2% Sodium : 0,4%
Valeur nutritionnelle	368 kcal / 100 g 1539 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients	Farine de froment, sucre, poudre à lever : (E450, E500, E341), amidon modifié, émulsifiants : (E472b, E472a), amidon de froment, sel, lait écrémé en poudre, colorants : (E160a, extrait de curcumin), agent de traitement de la farine E300. Pays d'origine : France .

Date	18/09/2013	**Version**	I

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Cake aux Fruits	1 kg
Matière grasse	400 g
Oeufs	400 g
Fruits confits	300 g
Raisins secs	300 g
Rhum	100 g

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux Fruits et les oeufs pendant 1min en 1ère puis 3 min en vitesse moyenne, incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1ère vitesse.
Cuisson : 180°C pendant 45 min pour des pièces de 300 g
Les cakes peuvent se congeler crus.
* ne contient pas de fruits : notre préparation est spécifique pour l'utilisation décrite dans la recette de base.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 28/11/2013 et peuvent être sujettes à modifications.